

Brauen auf dem offenen Feuer

Auf dem Weg zur Selbstversorgung hilft das Seminar dabei auch leckeres zu Trinken im Keller bereit zu halten. Wer das Bierbrauen auf dem offenen Feuer erlernt, den erwartet auch in der heimischen Küche kein unüberwindbares Hindernis mehr. Grundlagen des Brauens und der praktische Teil des Sudes werden an den beiden Tagen vermittelt. Am Ende werden die Teilnehmer in der Lage sein, eine einfache Biermaische zuzubereiten. Vom Schroten bis zum Hopfenkochen reicht das Seminar. Die darauf folgende Gärführung und der Ausbau des Bieres werden angesprochen.

Selbstredend wird auch das Verkosten nicht zu kurz kommen, aber auch jenseits dessen ist Platz für so manches Aha-Erlebnis rund ums Bier...

Platzanzahl 6 Personen

Pro Person 75€

Materialkosten voraussichtlich 15€ incl. Literatur zum Mitheimnehmen...